



# Sauvignon



*Le sensazioni che questo vino può offrire sono decisamente straordinarie. I riflessi verdognoli del suo colore e le chiare note vegetali che si manifestano al naso, denotano una freschezza al tempo stesso viva ed elegante, in perfetto equilibrio con soavi e piacevolissime note fruttate. In bocca, carattere deciso, ma con la capacità di ammorbidire la sua esuberanza in un complesso suadente e delicato.*

## Provenienza

100% uve Sauvignon in zona D.O.C. Collio

## Vinificazione

Pigiadiraspatura, macerazione a temperatura ambiente per 5 ore e successiva pressatura soffice, evitando il più possibile il contatto con l'ossigeno dell'aria, dopo 24 ore, separazione delle fecce più grossolane e quindi fermentazione a temperatura controllata a 18 °C; maturazione per circa 6 mesi sulle fecce di fermentazione, senza travasi.

## Caratteristiche organolettiche

Al naso è sottile, elegante, discreto. Al gusto si esprime con freschezza e vivacità, lasciando la bocca piacevolmente sapida.

## Valori analitici

Titolo alcolometrico volumico: 13.39% vol.

Acidità volatile 0.19 g/l HA

Acidità totale 5.3 g/l HT

Estratto secco ridotto 22,18 g/l